



Menù



PER INIZIARE...

INSALATA DI MARE 14,2,12,9

POLPO E PATATE 14

ALICI MARINATE 4,12

CAPELANTE GRATINATE 1,14

SALMONE MARINATO AGLI AGRUMI 4

POLPETTE DI BACCALÀ 1,4,7

COCKTAIL DI GAMBERI 2,3,6,10,12

SAUTÈ DI COZZE 12,14

COZZE ALLA TARANTINA 7,12,14

I CRUDI

I prezzi sono variabili in base alle disponibilità del giorno e sono consultabili direttamente al banco. I nostri piatti seguono la stagionalità degli ingredienti. Consulta la lavagna sopra il bancone per scoprire come li proponiamo questo mese.

TARTARE

CARPACCI

TARTARE SPECIALE

CARPACCIO DI GAMBERO
ROSSO DI MAZARA

OSTRICHE

SCAMPO PORCUPINE

GAMBERO ROSSO DI MAZARA

PLATEAU PESCETTINO
3 scampi, 3 gamberi rossi, 3 ostriche,
bis tartare, bis carpacci

LASCIATI TENTARE DALLE NOVITÀ!

**CHIEDI ALLO STAFF LE
SPECIALITÀ DEL GIORNO**

PRIMI PIATTI

SPAGHETTI ALLE VONGOLE 1,12,14

SCIALATIELLI ALLO SCOGLIO 1,2,4,9,14

PACCHERI CON CROSTACEI E VERDURE 1,2,9,12

RISOTTO PESCETTINO

I nostri piatti seguono la stagionalità degli ingredienti. Consulta la lavagna sopra il bancone per scoprire come li proponiamo questo mese.

**PAPPARDELLE AL GAMBERO ROSSO
DI MAZARA 1,2,4,7,9**

I nostri piatti seguono la stagionalità degli ingredienti. Consulta la lavagna sopra il bancone per scoprire come li proponiamo questo mese.

PASTA CON L'ASTICE

SECONDI PIATTI

FRITTO MISTO 38/kg

Vai al banco e componi il tuo piatto

GRIGLIATA

Scegli dal banco quello che desideri

TONNO A MODO NOSTRO

ZUPPETTA DI PESCE

ASTICE ALLA CATALANA

CONTORNI

PATATE AL FORNO

PATATINE FRITTE

VERDURE DI STAGIONE

Vedi lavagna

VERDURE GRIGLIATE

